

グラシアス、浅間山  
グラシアス、赤城おろし  
グラシアス、降水量 88.7mm  
グラシアス、気温 4.6 度  
グラシアス、風速 3.2m

2011 年 2 月 20 日、

“日本のカタルーニャ”に立候補

泥ねぎ一本焼き「深谷カルソッツ」

＜緑の王国うめ祭＞に登場

二月、西から深谷を眺める浅間の白が、  
灰色に乾く土のなかで赤城おろしに晒され、  
生きるために自らに蓄えた白いダイヤモンド深谷ねぎ。  
ねぎ坊主咲くまで、一番の頃に「深谷カルソッツ」

私たち「ゆめ☆たまご」の「深谷ねぎ」研究。2月3日さいたまスーパーアリーナの農工商連携フェアで敢行され、各マスコミからも注目された「利きねぎ」に向けて調べるうちに、何十年か前までこの地で親しまれていた農家の身近なごちそう「泥ねぎ焼き」と、遠く1万キロ離れたスペイン、カタルーニャ地方で行われているねぎ焼き祭「カルソッツ」の存在を知りました。

「近くを大事に」は「ゆめ☆たまご」の重要テーマ。でも、“正しくおいしい”食べ物 は時間的にも空間的にも文化の枠を軽々と越えます。深谷ねぎが名産となって百年、新たな世紀の「活用形」として「ゆめ☆たまご」が提案するのは、この地域の貴重な食財産とカルソッツの“文化的連携”。先達であるヒレネー山脈を眺める人々に敬意を評し赤城の下の住民はカルソッツ“ごっこ”を楽しむことになりました。

情熱的なカタルーニャで鍛えられたカルソッツには、多くの魅力的なアイテムがあります。カルソッツが味わえる田舎レストランのことで世界有数のサッカークラブFCバルセロナのカンテラ(下部組織)の名称にもなっている「マシア」、アーモンドをふんだんに使った名物ソース「ロメスコ」、カルソッツの後で赤ワインと食べる「バンコントマテ」など。これらカルソッツを彩る名役者を、私たちは深谷自慢の「ゆめ☆たまご」メンバーに見立てることになりました。

「深谷マシア・プリメーラ(泥ねぎ一本焼き)を最初にメニュー化)、宿根・うどん茶屋三男坊)からはバンコントマテ役としてスーパーアリーナを興奮の坩堝に陥れた「深谷まるかぶり寿司」。「横瀬ヴィーノ(ワイン)、丸山酒造)の「金大星」といっしょにいかがでしょう。「深谷イタリアーノの盟主、バンチャ・ピーエーナ)の「新井、深谷のもやし屋飯塚商店)の「県産在来発芽大豆深谷もやし)を使ったオリジナルソース「シュクネスコ・デ・バンチャ」、田谷、深谷和食の暴れん坊、やまだ家)板長が梅をアレンジした作「ウメーダ・デ・ポール」、カタルーニャとの連携でスペイン語が大きな財産になる「深谷ペルーコミュニティ)の名物ソース「ワンカイイナ」とのソース対決も見逃せません。

さらには「岡部の漬物マーゴ(魔術師)マルツ食品)は「深谷ねぎ一本漬)あつと驚くイリュージョンを準備し、「岡部の万能ポルテロ(ゴールキーパー)、ウスキングベージュ)は深谷版「バン・コンフ(x)」で何でも来いと待ち構え、その他、「横瀬の発明屋、荻野製作所)の「オギノ式カルソッツマッキーナ」、東方の、いや日本一の乳ミュージシャン、ミルク082)の「ねぎ之進の歌」「蓮沼のねぎ畑の隣人チューンアップ職人、シャフト)の「ネギシクレッタ」、上柴のネットプロドクターキャストインディーズ、ONEPIXEL)の「泥つき一本流しストリーム」といった食品関連以外の「ゆめ☆たまご」メンバーも、それぞれの得意技を活かして協力予定。市外から参加「熊谷の革命商人、騎西屋)は自店イベントとの連携「20 キロレリーヴォ」で力を貸してくれます。

そして何より、浅間山と赤城おろしの賜物たる「深谷ねぎ」の長々した面々は次の5種を用意。

「江原産、強地の白い彗星・ホワイトスター」(利根川 Han-Run 軍 高橋大佐)

「下手計産、深谷ねぎのヘイルトゥリーズン・宏太郎」(FGF 新鮮組)

「伊勢方産、深谷ねぎのカロラ・夏扇4号」(FGF 新鮮組)

「針ヶ谷産、八基の甘き伝説・農研2号」(FGF 新鮮組)

「岡部産、砂嵐の複葉機、はねみどり」(FGF 新鮮組)

当日は「産地・品種」で選ぶ、「利きねぎ」スタイルを踏襲します。

能書き長くなりましたが、かんたんにいえば「緑の王国うめ祭」で行われる泥つきねぎを焼いて食べさせるお祭イベント。旧い時代の深谷にあつてスペインの地の文化的特性を参考にし、現在の深谷産業の粋を結集して楽しむ食の「春の祭典・深谷カルソッツ」をぜひお試しください。

「深谷カルソッツ(泥ねぎ一本焼き)」食べ放題 一般300円、子供100円(小学生未満は無料) ほかに各種商品

※冒頭気象データは1970～2000年、12～2月の熊谷気象台の平均